

José Gil Labastida Rioja DOCa 75cl



75 cl

🐣 ES - Rioja - 2022

🜦 José Gil

Leuchtendes Rubin. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere, Veilchen und Kräuter, unterlegt von Graphit und feinem Holz. Am Gaumen trocken, seidig und frisch, mit klarer, saftiger Frucht, kühler Säure und sehr feinem Tannin. Der Abgang ist lang, mineralisch und würzig. Trauben aus alten Parzellen in Labastida rote und kleine Anteile weisser Sorten werden gemeinsam vergoren. Beton als Gärbehälter, anschliessend Reife in 500\(\textrm{1600-l-Foudres}\) bewahrt Finesse und Herkunft.

Traubensorte Tempranillo (ca. 85 %), Garnacha (ca. 10 %), kleine Anteile Viura/Palomino.

Q

Herkunft Rioja

**

Produzent José Gil

*

Vinifikation Selektive Handlese Co-Fermentation von Tempranillo, etwas Garnacha und

kleinen Anteilen weisser Trauben teils ganze Trauben, indigene Hefen Gärung in

Beton, Ausbau in grossen, gebrauchten Fässern in der Höhle.

(III) Ch

Charakter Leuchtendes Rubin. In der Nase dunkle Kirsche, Brombeere, Veilchen und

Kräuter, unterlegt von Graphit und feinem Holz. Am Gaumen trocken, seidig und frisch, mit klarer, saftiger Frucht, kühler Säure und sehr feinem Tannin. Der Abgang ist lang, mineralisch und würzig. Trauben aus alten Parzellen in Labastida rote und kleine Anteile weisser Sorten werden gemeinsam vergoren. Beton als Gärbehälter, anschliessend Reife in 500∏600-l-Foudres bewahrt Finesse und

Herkunft.

Passt zu

Lammkoteletts, Thunfisch vom Grill, Pilzragout, Tapas

Ä

Trinkempfehlung Jetzt bis 2031 geniessen, 15-17 °C

(#)

Artikel Nr. 09748/22

 Λ

Inhalt 75 cl

Jahrgang 2022



Weintyp Rotweine